

## Unsere Weinempfehlungen (Weiß, 0,75l) (0)

2015 **Sauvignon Blanc** 27,80  
*Weingut Höppler, Andau (Bgld) Süße Grapefruit und Paprikaschoten mit elegantem Säurespiel*

2015 **Gelber Muskateller** 32,80  
*Weingut Sabathi, Gamlitz (Südtmk) gelbe Frucht, Muskatnuss und rauchige Nuancen*

---

## Unsere Weinempfehlungen (Rot, 0,75l) (0)

2013 **Cuvée Big John** (CS, PN, ZW) 32,80  
*Weingut Scheiblhofer, Andau (Bgld) 12 Monate in amerikanischen Barriquefässern gereift, schwarze Beerenfrucht*

2014 **Merlot „il Puro“ Astoria** 27,80  
*DOC Conegliano, Italien strukturreich, typisch intensiv mit roten Beeren & Gewürzen*

---

## WEIN (0)

Weißer Spritzer (0,25l)	3,50
Aperol Spritzer (0,25l)	4,50
Prosecco (0,10l   0,75l)	3,80   21,70
Prosecco Aperol (0,25l)	5,50
Hugo (0,25l)	4,90
GrüWe   Nehrer (0,125l)	2,90
Grüner Veltliner   Ott (0,125l   0,75l)	3,80   21,70
Chardonnay   Artner (0,125l   0,75l)	4,40   25,40
Gemischter Satz   Mayer am Pfarrplatz (0,125l   0,75l)	4,40   25,40
Zweigelt   Nehrer (0,125l)	2,90
Zweigelt   Scheiblhofer (0,125l   0,75l)	3,80   21,70
Blaifränkisch Klassik   Gager (0,125l   0,75l)	4,40   25,40
Pinot Noir   Reinisch (0,125l   0,75l)	4,40   25,40
Champagne Perrier Jouet (0,75l)	99,00

## HOMEMADE

**Kaluko** (0,35l, homemade iced tea - natural flavours only) 3,80

**Ludwigs Zitrone** (0,35l, homemade lemonade - natural flavours only) 3,80

**Adeles Tonic** (0,25l, homemade tonic water - natural flavours only) 3,80

---

## SÄFTE

Apfel / Birne / Apfel Rote Rübe / Orange  
pur (0,25l) 3,40  
gespritzt (0,25l) 3,10  
gespritzt (0,5l) 4,10

---

## ALKOHOLFREI

Vöslauer prickelnd / ohne (0,33l) 2,90  
Vöslauer prickelnd / ohne (0,75l) 5,80  
Soda (0,5l) 2,40  
Soda Zitrone / Holler / Himbeer (Jugendgetränk) (0,25l) 2,50  
Soda Zitrone / Holler / Himbeer (0,5l) 3,10  
Pepsi / Pepsi light (0,33l) 3,30

---

## KAFFEE / TEE

Espresso 2,10  
Doppio 3,70  
Melange / Cappuccino (G) 3,20  
Heiße Schokolade (EFG) 3,60  
Tee (Früchte / Kräuter / Minze / Earl Grey / Kamille / Grün) 2,80

## OTTAKRINGER BIER <sup>(A)</sup>

Wiener Original (0,3l / 0,5l)	3,40   4,10
Gold Fassl Zwickl (0,3l / 0,5l)	3,40   4,10
Radler Flasche (0,5l)	4,10
Null Komma Josef (0,5l)	3,90
Schneider Weisse (0,5l)	4,40
<b>BRAUWERK</b> Porter Nr. 3 (0,33l)	4,90

---

## COCKTAILS <sup>(0,3l)</sup>

Mojito	10,50
Caipi   -rinha   -roshka   -rissima	10,50
Sours	8,20
Fizz   Gin   Vodka	8,20
Gimlet   Gin   Rum   Vodka	8,20

---

## LONGDRINKS <sup>(0,3l)</sup>

### Special Drinks

Gin & Tonic <i>Tonstuben Gin &amp; homemade Tonic Water</i>	8,60
Kaluko Gin <i>Tonstuben Gin &amp; homemade iced tea</i>	8,60
Gin Zitrone <i>Tonstuben Gin &amp; homemade Lemonade</i>	8,60

### Classics

Whisky Cola	9,20
Vodka Zitrone	8,60
Vodka Soda	8,30
Vodka Red Bull	9,60
Campari Soda	8,30
Campari Orange	8,60
Cuba Libre	9,80
Reisetbauer Blue Gin & Tonic	10,50

## SPIRITUOSEN (0,02l)

### VODKA

Partisan	3,80
Beluga Noble	5,60

### WHISKY

Johnny Walker Red Label	3,80
Johnny Walker Black Label	4,20
Talisker 10y	5,60

### RUM

Havana 3y	3,80
Havana 7y	4,20
Zacapa Gran Reserva 23y	6,20

### GIN

Tonstuben Gin	3,80
Blue Gin	4,20

### TEQUILA

Cuervo Especial	3,80
-----------------	------

### COGNAC

Hennessy v.s.	6,20
---------------	------

### BITTERS

Averna   Fernet Branca   Pernod	3,80
---------------------------------	------

### SCHNÄPSE

Grappa Nonino	3,90
Zwetschke   Gölles	4,60
Hirschbirne   Gölles	3,90
Alter Apfel   Gölles	3,90

## KNABBEREIEN

<b>Erdnüsse</b> gesalzen 150 g (E)	3,50
.....	
<b>Hausgebrannte Erdnüsse</b> mit orientalischen Gewürzen 150g (E)	3,80
.....	
Portion <b>Oliven</b>	3,90
.....	
<b>Oliven mit Feta und Ofentomaten</b> (A,G,O)	5,40
.....	
<b>3erlei Aufstriche</b> mit frischem Brot (A,C,D,F,G,H,L,N,M,O,P)	5,20

## KLEINIGKEITEN

<b>Gebackene Kartoffelscheiben</b> (A,F,G,H,O,P):	
› mit orientalischem Joghurdip	4,20
.....	
› mit Tomaten-Zwiebel-Salsa (scharf)	4,20
.....	
› mit beiden Dips	4,90
.....	
<b>Antipasti Teller</b> mit eingelegtem Gemüse, Prosciutto Crudo, Oliven, Pesto und hausgemachter Focaccia (A,O,P)	
für 1 Person	9,20
für 2 Personen	15,90
.....	
<b>Blattsalat</b> mit Dressing (E,H,O,P)	4,20
.....	
<b>Gelbe Linsensuppe</b> mit Kardamom und Ingwer (H,L,M,O,P)	4,50

## HAUPTSPEISEN

<b>Risotto der Saison</b> - Fragen Sie unsere KellnerInnen! (G,H,L,O,P)	9,50
.....	
<b>Chili con Carne</b> (A,G)	9,50
.....	
<b>Orecchiette</b> mt Österkron, Ofentomaten und Rucola (A,C,G,O,P)	8,50
.....	
<b>Kürbisgulasch</b> mit Majoran (G,M,O)	8,90
.....	
<b>Schwarzbrottoast</b> mit Selchfleisch, Bregenzerwälder Bergkäse, Essiggurken, Pfefferoni und frischem Kren (A,G,P,O)	6,90

## DESSERTS

<b>Käsevariation</b> mit hausgemachter Chili-Marmelade (A,G,O,P)	8,20
.....	
Hausgemachter <b>Cheesecake</b> mit Himbeerröster (A,C,G,H)	4,60
.....	
Hausgemachte <b>Schokotarte</b> mit Himbeerröster (A,C,G,H)	4,50
.....	
Hausgemachtes <b>Tiramisu</b> (A,C,G,H)	4,50

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A = Glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Ei, D = Fisch, E = Erdnuss, F = Soja, G = Milch/ Laktose,  
H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam, O = Sulfite, P = Lupinen, R = Weichtiere